



2021年10月4日(月)

1. きのこを手でほぐします★

～エリンギ・しめじ・椎茸・えのき・ブナピーを手で小さくちぎりました♪♪～



出来たよ～♪



2. 洗ったきのこをお鍋の中に入れて煮込みます。
 ~火傷に注意しながら、お鍋のきのこを混ぜました!!~



美味しく
なあれ♡



3. 味付けをしてきのこが煮えたら完成☆
 ~美味しそうなきのこのスープの出来上がり★~

きのこの味がする♪



4. みんな一緒にいただきます♪♪

～普段はきのこが苦手な子も、全部食べてくれました(^▽^)/～



みんなで作ったきのこスープは美味しかったようで完食でした★



きのこスープの作り方



材料(4人分)

きのこ 100g
玉ねぎ 100g
ウイナー 50g
人参 30g
小葱 少々
中華スープ 600cc
塩こしょう 適量

作り方

- ①きのこは食べやすい大きさに切ります。
- ②玉ねぎ・ウイナー・人参は食べやすい大きさに切ります。
- ③お鍋に中華スープと具材を入れて煮込みます。
- ④野菜が軟らかくなったら塩こしょうで味を調えます。
- ⑤小口切りにした小葱を加えて出来上がり。

※お好きなきのこで作ってください(^▽^)/

